

一流のマナーをホテルで学ぶ

テーブルマナープラン

ご利用期間

2024年9月30日(月)まで

フランス料理を優雅に楽しみながら、
経験豊かな講師がマナーの基本をわかりやすくお教えいたします。
新入社員研修や学校行事、グループでのお集まりなどにご利用ください。

ランチコース

Aプラン

お一人様
¥7,000
(税・サ込)

- コース料理
(前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Bプラン

お一人様
¥8,000
(税・サ込)

- コース料理
(アミューズ・前菜・スープ
・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

*ランチコースは、30名様より承ります。

ディナーコース

Aプラン

お一人様
¥10,000
(税・サ込)

- コース料理
(アミューズ・前菜・スープ
・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)
- お飲物 (アルコールまたはソフトドリンク1杯)

Bプラン

お一人様
¥12,000
(税・サ込)

- コース料理
(アミューズ・前菜・スープ
・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)
- お飲物 (アルコールまたはソフトドリンク1杯)

*ディナーコースは、25名様より承ります。



《講師》シニアディレクター 河戸 省三

- 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定『西洋料理テーブルマナーマスター講師』『日本料理食卓作法認定講師』『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人 日本ソムリエ協会『シニアソムリエ』



《講師》霧島 鎮雄

- 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定『西洋料理テーブルマナーマスター講師』『日本料理食卓作法認定講師』『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人 日本ユニバーサルマナー協会認定『ユニバーサルマナー2級』

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。◎宴会場のご利用は、2時間までとさせていただきます。
◎ご延長の場合、別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。
◎上記ご利用名様を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。◎詳しくはお問い合わせください。
◎ランチコースの開始時刻は、15:00までとさせていただきます。◎写真はイメージです。

ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

公式
ホームページは
こちら



ご予約・お問い合わせ 宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00

メニュー例

ランチコース

Aプラン お一人様 ¥7,000

お料理

- *シェフおすすめのオードブル
- *南瓜のスープ カプチーノ仕立て
- *鱸のポワレと季節野菜のセルクル仕立て
- *牛サーロインのグリエ “カフェ・ド・パリ”
- *パン
- *デザート
- *コーヒー

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えび・かに

お飲物

- *オレンジジュース
- *ウーロン茶
- *コーラ
- *アップルジュース

上記より一種お選びください。

Bプラン お一人様 ¥8,000

お料理

- *一口のお愉しみ
- *ノルウェーサーモンマリネの焼き霜
プロヴァンスのレムラードを添えて
- *季節野菜のスープ ガルビュール仕立て
- *真鯛のエマンセと茄子のフリット
バジルが香るニソワーズ
- *牛サーロインのグリエ ソース・ベアルネーズ
- *パン *デザート *コーヒー

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えび・かに

お飲物

- *オレンジジュース
- *ウーロン茶
- *コーラ
- *アップルジュース

上記より一種お選びください。

ディナーコース

Aプラン お一人様 ¥10,000

お料理

- *ご挨拶の一皿
- *海老のカダイフ包みと季節野菜のガトー仕立て
- *南仏のスープ・オ・ピストー
- *真鯛のヴァプールと椎茸のギャレット
ソース・デュクセル
- *牛フィレのポワレ
赤ワインソースとエシャロットのクーリー
- *バゲット / フォカッチャ
- *シェフより素敵なデザート
- *コーヒー

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生

お飲物

- *ビール(ノンアルコールビール含む)
- *ワイン(赤・白)
- *オレンジジュース
- *ウーロン茶
- *コーラ
- *ジンジャーエール

上記より一種お選びください。

Bプラン お一人様 ¥12,000

お料理

- *ご挨拶の一皿
- *鮪と彩り野菜のミルフィーユ仕立て
フレッシュハーブ添え
- *フォアグラのソテーと椎茸のギャレット
レンズ豆のスープ カプチーノ仕立て
- *カナダ産オマール海老のポワレとラタトゥイユ
- *牛フィレのロティと季節野菜
ポムピュレとソース・ボルドレーズ
- *季節のサラダ *バゲット / フォカッチャ
- *シェフより素敵なデザート *コーヒー

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生

お飲物

- *ビール(ノンアルコールビール含む)
- *ワイン(赤・白)
- *オレンジジュース
- *ウーロン茶
- *コーラ
- *ジンジャーエール

上記より一種お選びください。

オプションメニュー

フリードリンクプラン

お一人様 ¥2,600(税・サ込)

ビール・ソフトドリンク

+

【ワイン(赤・白)・焼酎

・ウイスキー(ハイボール含む)・日本酒より2種】

◎宴会場のご利用時間をご延長される場合、別途フリードリンクの追加料金としてお一人様30分¥500(税・サ込)を頂戴いたします。



◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。◎メニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください

◎詳しくはお問い合わせください。◎写真はイメージです。